

Wieder ging ein Zeitenlauf nun ein
Lebensjahr zur Ruh,
Und ein neues geht dir auf – geliebtes du;
deshalb stell' auch ich mich ein, herzlichst dir zu
gratulieren.
Mög' dir's reich an Freuden sein, Gottes
Hand dich immer führen:
Deinen Sinn sich nicht erschüttern,
" " sich nicht verbittern
was dir der Herr gebeut.
Will er dir auch senden, Freud' oder Leid,
am Ende wird es dir Glück u. Freud.
Kann auch ein Blümlein leben u. zu
dem Himmel streben wenn es nur Sonnen
schein?
Stürme bringen Wolken, deren Regen
Segen
u. das Blümlein wird betaut.
So will er vollenden dich, der Vater,
u. dir senden Du Freud u. Leid zur Zeit!
Nichts kann dich dann erschüttern,
" " " " verbittern.
Denn der Herr steht immer dir zur Seit!

Aufs neue fühl ich dankerfüllt,
Wie Gott so freundlich, gut u. mild
Als treuer Hüter dieses Jahr
Mit seinem Schutz u. bei dir war.
Nun dein Geburtstag sich erneut,
Tret ich zu dir voll Freude heut,
daß ich dir tu' aus Herzensgrund,
Meine liebsten, besten Wünsche kund:
O, mög dich ferner Gottes Treu
Dich leiten, schirmen täglich neu.
In Segensstunden mit dir sein,
Kraft u. Gesundheit dir verleihen;
Ich aber will nach dem wie ist,
Mit Fleiß mich mühen alle Frist,
zu zeigen dir mit Kindessinn,
Wie ich voll Lieb dir dankbar bin!

Hoher Ehrentag, der dir beschieden,
Schöner Freudentag für groß u. klein.
Und nun macht's dein solcher Abendfrieden.
Und nun strahlt's wie Herbstessonnenschein;
Deines Lebens Arbeit ist getan,
Feierabendglück darfst du empfangen.
40. Jahre hast du Sorge u. Kummer
Lebensgrenzen, wie's im Psalmen wird heißt
Auch die Achtzig wirst wohl noch erklimmen
Die als allerhöchstes Ziel es preist.
Und stets klarer wird's vor deinem Blick
Müh' u. Arbeit ist das höchste Glück!

Gottes Wille soll sich breiten
Um mein Sorgen, meine Pein.
Wenn die Engel Gottes läuten Stunden,
neigen Stunden nur.
Was geschehen werde stille
Stille auch, was auch wird sein.
All mein Wesen, all mein Wollen
all mein Wille sich in Gottes Wille nur.

Ein Aufsehen geht durch das deutsche
Volk nach dem, was Gott ihm zu sagen
hat.
Was will er uns sagen?
Was müssen u. können wir tun?
Hast du überlegt nach Zweck des Christentums
zu erkennen?
Wo sind unsere Brüder u. Schwestern?
Hast du noch Zeit für in der Bibel zu lesen?
Wer bist du?
Wohin willst du?
Ist ein Kummer für dein Leben?

Lobe den Herrn meine Seele u. vergiss nicht, was Er dir Gutes getan.

Merk, Seele, dir das große Wort: wenn Jesus winkt, so geh; wenn er dich zieht, so eile fort, wenn Jesus hält, so steh. Wenn er dich aber brauchen will, so steig in Kraft empor; wird Jesus in der Seele still, so nimm auch du nichts vor.

O du Zuflucht der Elenden! Wer hat nicht v. deinen Händen Segen Heil u. Hilf genommen, der gebeugt zu dir gekommen? O, wie ist dein Herz gebrochen, wenn dich Arme angesprochen! O, wie sehnst du dich zu eilen, das Erbetene mitzuteilen! Herr laß deine Liebe decken meiner Sünden Menge u. Flecken: Du hast das Gesetz erfüllet, seinen Fluch hast du gestillet. Heilge meines Herzens Triebe, heilge sie durch deine Liebe.

Weihnachten!

Nun tönt die frohe Botschaft wieder
wie einst durch die Welt,
Als sie die Engel den Hirten brachten
~~den Hirten~~ auf Bethlehems Feld.
Selige Botschaft v. Frieden u. Hoffen,
von endlicher Freude.
Ist denn das: „Freut Euch!" für unser
verhärtetes, leiderfülltes Herz?
Ja, für uns! Weil wir [illegible]
sinken müßten,
Wenn wir nichts v. der ~~heiligen~~ seligen
Botschaft wüßten.
Weil unsere Seele würde in trost-
losem Dunkel erleben,
Wenn wir ohne das Christkind
müßten das Heute durchleben.
Nun wissen wir alles geborgen
in seinen erbarmenden Händen,
Land u. Volk u. die Liebsten in aller
Welt Enden,

Sterben soll Fürsten im Leid, wenn sie
blühend u. jugendfrisch (d.h. schön) sterben,
wissend: „Das Höchste wird's Blut macht
sie zu Himmelserben."
Verachtend, früher verlangend lacht
unsere Seele heute
Auf die Botschaft v. Fürsten u. falscher
Freunde.
(Luise Horn.)

An der Krippe.

Ich steh' an der Krippe
Und falt die Hände mein.
Dein lockiges Haar der Wellen,
Ach Du, so arm u. klein!

Du hast für uns verlassen
Das lichte Himmelreich
Und bist ein Kind geworden
Uns andern Kindern gleich.

Du hast um dich genommen
der Erde Niedrigkeit,
Du wolltest mit uns Menschen
durchleben Leid u. Streit.

Wolltest unser Bruder werden,
Dafür hast wenig Dank
Und ließt dir gern gefallen
Den schweren Lebensgang.

Einst, wenn mit Engelchören
Wir stehn wir stehn vor deinem Thron
Dann preisen wir dich besser,
Herr Jesu, Gottes Sohn

(Rüdiger

N E 500 4 32

Weihnachtszeit ist Gotteszeit:
Christ liegt in der Krippe,
Und vom Heil, das Gott bereit,
Spricht des Engels Lippe.

Weihnachtszeit ist Gotteszeit:
Liebe will walten.
Aus dem Schoß der Ewigkeit
Quillt auch unser Leben.
„Aber“ spricht die wahre Liebe
„Liebe selber ist unsichtbar“.

Weihnachtszeit ist Gotteszeit:
Weihnacht hat Gestalten.
Herrlich ist der Tisch bereit:
Herrlich Gottes Walten.

Weihnachtszeit ist Gotteszeit:
Schreibt's auch in die Herzen,
Daß ihr recht Christen seid
Unterm Baum der Kerzen
Wenn nicht wird euch Gott beschert

[illegible]

Lehrt uns das Kindlein weinen
das Herz zum Kripplein bringen
laßt uns im Geist erfreuen
das Kindlein umarmen

Ihr wären wie du - - -

O. Jesulein süß, o Jesulein zart
Deines Vaters Wille hat sich uns
offenbart. O, Jesu-lein süß - o Jesu-
lein zart.

1.

Pichelsteiner (Eintopf.)

Für 4 Personen 25-30 Pfg pro Person.

Zutaten:

200 gr. gesalzenes Schweinefleisch
" " mageres Rindfleisch od. Hammelfleisch.
1/2 Pfd. gelbe Rüben.
1. Zwiebel, etwas Fett z. anschwitzen.
1. Teelöffel Maggi Würze.
1/4 Pfd. Sellerieknollen
1/2 " Weißkohl (od. Wirsing)
1. Stange Lauch
1 1/2 Pfd. Kartoffel, Salz u. Pfeffer nach belieben, etwas Kümmel.

Zubereitung:

Gemüse u. Kartoffel waschen u. in kl. Würfel schneiden, ebenso das Fleisch. Dann Fett u. Zwiebel kurz anschwitzen u. Tropfen gutes Öl dazu. Alles schichtweise in einen Topf geben, nur soviel Wasser

daß es wenig über dem Gemüse
u. Fleisch steht. Ungefähr 1-1 1/2 Std.
kochen. Zum Schluß Maggiwürze
nach Belieben.

2. Fischauflauf
mit Reis (od. Nudeln) u. Tomaten.
für 4 Personen 35-40 Pfg pro Person

Zutaten:
1. Pfd. Fisch
185 gr. Reis
60 " Fett od. Butter
20 " Käse u. etwas Tomaten
Zucker.

Zubereitung:
Der gutgereinigte Fisch muß in
Salzwasser 10 Minuten ziehen
mit 3/4 Lt. Wasser. Der Reis wird
mit etwas Butter u. wenig
Salz gargekocht. Nun eine Form
mit Fett bestreichen u. schichtweise

eingefüllt. Auf jede Reisschicht wird
Tomatenstücke gefüllt u. mit Käse
bestreut. Obenauf kommt etwas
Weckmehl u. einige Butterflöckchen.
20 Minuten bei mittlerer Hitze
backen.

32-35 Pfg. pro Person.

3. Rübentopf:
mit Pökelfleisch.

Zutaten:
3 1/4 Pfd. gemischtes Fleisch.
1 1/2 " Kohlrüben.
2 " Kartoffel
1/2 " Gelbrüben
Majoran, Kümmel, Gewürzkörner.
1. Löffel Haferflocken etwas Tomaten.

Zubereitung:
Das Fleisch wird in kl. Stücke geschnitten u. dann mit Fett etwas umgebraten. Wenn die in Streifen geschnittenen Kohl u. Gelbrüben

dazu u. wenig Salz u. Gewürz. Obenauf die Scheiben geschnittenen Kartoffel, Tomaten u. etwas Wasser. Läßt man 1. Stunde garkochen. Vor dem Anrichten gibt man einen Löffel [illegible] dazu.

Bunte Suppe!

Für 4 Personen, pro Person 34 Pfg.

Zutaten:

3/4 Pfd. mageres Rindfleisch
1/4 " weiße Bohnen
1. " gelbe Rüben
3. " Kartoffel
4. Maggi Brühwürfel 1. Apfel.
1. Pfd. grüne Schnittbohnen
frisch od. in Dosen.
2 Tomaten u. fein gehackte Petersilie

Zubereitung:

Die gewaschenen weißen Bohnen in 2 Lt. warmem Wasser

einweichen.
Mit dem Einweichwasser u. dem
geschnittenen Fleisch aufs Feuer
bringen u. eine Stunde kochen.
Sodann etwas Brühe herausneh-
men, darin die Margarine auf-
lösen u. zurück gießen. Die kl.
geschnittenen Mohrrüben, den Apfel
die Kartoffel u. Alles gar kochen
lassen. Wer frischen Bohnen
verwendet, so fügt man diese
dem Wirsing gekochten bei, ebenso
Petersilie u. Tomaten.

Hefegebäck:

Grundrezept für Hefeteig
500 gr. Mehl
1/2 Ltr. Milch
1–2 Eier (ist aber nicht nötig)

80 - 100 gr. Butter
1/2 Teelöffel Salz
Saft u. Schale einer halben Zitrone
80 - 100 gr. Zucker
2 30 gr. frische Hefe.

Zubereitung!

Hefestückchen gefüllt u. ungefüllt!

Alle Zutaten erwärmen, das gesiebte Mehl zur Hälfte in eine Schüssel bringen eine Vertiefung in die Mitte, dann die in Milch u. etwas Zucker aufgelöste Hefe hinzugeben u. den Rest der Milch glatt rühren. Man deckt die Schüssel zu (Tuch) u. läßt am warmen Ort aufgehen. Ist der Vorteig hoch gegangen dann stellt man alle Zutaten herbei. Rosinen waschen

u. in Mehl drehen. Mandeln werden
in kochendem Wasser brühen u.
abziehen fein geschnitten. Alsdann
fügt man den Vorteig, Salz, Salz,
Zucker, Butter nach u. nach. Schmalz
desgleichen flüssig aber nicht heiß.
Verarbeitet den Teig gut, solange
bis er Blasen wirft u. sich v. der
Schüssel löst, man kann ihn noch-
mals noch gehen lassen bevor man
ihn ausrollt, (ist aber nicht nötig
wenn der Vorteig gut gegangen
ist. Nun rollt man ihn aus, schnei-
det mit dem Teigrädchen od. Messer
4 eckige Stücke die über Eck geteilt
werden ▭ gibt etwas Fülle
darauf. (besteht aus feinsten
Nüssen od. Mandeln, Zitronat etwas
Kakao od. Schokolade, Zitronenschale
dann rollt zusammen. Auf Bl.
Zöpfe ausgefüllt mit Mandeln mit

Eigelb gepinselt u. Mandelnstifte bestreut. Dann Halbmonde oder Hörnchen ausdrücken geformt aufs nicht gefettete Blech setzen u. bei Mittelhitze 20 Minuten backen. Mit Butter Zuckerglasur bestrichen ist auch schön. Ein Eiweiß 150 gr. Staubzucker 1. Teelöffel Zitronensaft 15 Minuten lang rühren

Fastnachtsküchlein!

Hierzu derselbe Teig wie Krapfen I. nur etwas fester. Er wird fingerdick ausgerollt die Küchlein abgerädelt od. mit einem Glas ausgedrückt (dann Berliner) noch mal aufgehen lassen u. dann schwimmend im Fett backen. Die Hitze erkennt man indem man 2 cm großen Brotwürfel in's Fett legt, ist er in 60 Sekunden

goldbraun, so hat das Fett die richtige
Temperatur. Wird nach dem Backen
mit Puderzucker bestreuen.
Will man gefüllte Küchlein
machen, wird der Teig dünn
ausgerollt, mit einem Glas
ausgestochen. Gibt festes Marme-
lade darauf u. streicht den Rand
mit Eiweiß u. legt ein zweites
Plätzchen darauf.

Schneckenkuchen!

Ein Hefeteig I. wird ausgerollt
dann mit Nußfüllung bestrichen 1/4 Pfd.
geriebene od. fein gehackte Nüsse (Mandeln)
1/4 Pfd. feinen Zucker mit etwas Ei-
gelb tüchtig gemischt. Rollt ihn zu-
sammen u. schneidet in gleiche Teile
setzt dieselben in einen gefetteten
Springform ([illegible]) auf einen dünnen
Teigboden dicht nebeneinander

u. bestreicht mit Ei. Bei mittlerer Hitze hellbraun backen, nachher mit kaltem Zuckerguß bestreichen u. neben dem Ofen trocknen.

Gefüllter Hefering!

Hefeteig I. wird dünn ausgerollt mit brauner Butter leicht bestrichen, sehr vorsichtig aufrollen zu einem Kranz formen u. die gefettete mit etwas Öl u. Weckmehl ausgestreute Formschüssel zur Hälfte füllen 3/4 aufgehen lassen u. nicht in einem zu heißen Ofen 1 Std. backen.

Mürbeteig! I.

250 gr. Mehl
125 " Butter
1 Ei
1 Löffel Milch od. Rahm

1 Löffel Wein od. Weinessig.
1. Prise Salz (als Treibmittel)
30 - 80 gr. Zucker
das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone.

Mürbe od. Butterteig II.

250 gr. Mehl
125 " Butter
3 Eigelb
70 gr. Zucker
1. Prise Salz.

Mürbeteig III.

250 gr. Mehl
200 " Butter
100 " Zucker
1. Prise Salz.

Zubereitung:

Man siebt das Mehl auf das Backbrett, gibt Salz Zucker Zitronenschale dazu, schneidet die Butter in Stückchen, macht das Mehl in die Mitte, macht eine Vertiefung u. dann die Eier hinein, Wein od. Essig. Dann mengt man alle Zutaten mit einem großen Messer gut durcheinander. Sobald sich alles bindet, beginnt man mit dem Kneten des Teiges. Er wird rasch u. kräftig, aber mit leichter Hand gestreckt bis er glatt u. geschmeidig ist. Man formt ihn zu einer Kugel u. läßt ihn 1/2 Stunde am kalten Ort ruhen. (sehr wichtig) Bei Teigen mit viel Butter Ei überflüssig.

Kl. Törtchen: aus Mürbteig II.

Kl. Törtchen werden mit ausgerollten Mürbeteig II. belegt bis zu 3/4 des Randes, jedoch ganze Füllung damit der Teig keine Blasen wirft, gibt man vor dem Backen 1. Schicht Hülsenfrüchten u. gut getrockneten Erbsen hinein, die man nach dem Backen wieder entfernt u. immer verwenden kann. Bei Früchte od. frischem Obst wird gleich eingefüllt ohne Erbsen. Alles weiche Obst od. Früchte zuletzt auflegen, u. mit etwas Schlagsahne od. Guss bespritzen.

Wenn keine folgende Früchte nehmen. Erdbeeren, Kirschen, Stachelbeeren, Aprikosen od. Trauben, Pfirsiche auch Butterkrem: 125. gr. Butter od. Margarine 50 gr. Zucker 1 Eigelb 1. Löffel Rum zum Braunfärben 2. Eßlöffel Kakao. Die Butter schaumig rühren Zucker, Eigelb dazu u. glatt rühren.

Obstkuchen aus Mürbeteig I.

Aus Mürbeteig I. einen Boden be-
reiten u. mit Früchten belegen
etwas Zwieback auf den Teig
(auch an den Rand.) darauf folgenden
Guß: 2-3 Eiweiß zu steifem Schnee
mit 100-150 gr. Staubzucker schlagen.
Noch beimischen 25. gr. gemahlene
Nüsse u. auf das Obst streichen u. 20-30
Minuten bei guter M.-Hitze backen.
(Etwas Zitronensaft) Bei saftigem Obst
nach der halben Backzeit den Guß
aufstreichen. Man kann statt Guß auch
mit Teig gitter überziehen.

Backpulver-Kuchen!

125 gr. Butter od. Marg.
125 " - 150 gr. Zucker 1. Prise Salz.
200 gr. - Weizenmehl
30 " Grieß
" " Kartoffelmehl
Schale einer Zitrone.

u. Saft einer Halben
2. Eier (das Gelbe)
1. Tasse Milch
1. Päckchen Backpulver

Zubereitung:
Die Butter schaumig rühren Zucker, Eigelb, Zitronenschale beifügen, dann die übrigen Zutaten zuletzt den Eierschnee u. das mit Mehl gemischte Backpulver, in gefettete u. mit geriebenem Zwieback ausgestreute Form 45-50 Minuten bei guter Mittelhitze backen. In einer Kranzform serviert) Man kann vorstehende Masse in einer Kapselform backen u. daraus kl. Gebäck herstellen. Nach dem Auskühlen schneidet man schrä-ge ◊ u. glasiert sie mit weißer Zuckerglasur.

Zuckerglasur:

1/4 Pfd. Staubzucker
1 1/2 Eßlöffel Wasser
glatt u. dickflüssig rühren.

Schokoladenglasur:

1/8 Pfd. Schokoladenpulver.
1/4 " Staubzucker.
2 1/2 - 3 Eßlöffel Wasser die Schoko. vorsichtig mit dem Wasser auf dem Feuer schmelzen, dann mit dem Zucker vermischen tüchtig rühren bis die Masse dickflüssig ist.

Zitronenglasur:

1/2 Pfd. Staubzucker gesiebt
3. Eßlöffel Zitronensaft beides rührt man zu einer dickflüssigen Masse.

diese Creme auch mit Farbe gefärbt
Garnierung: mit Mandel-
stiften, Pistazien auch mit
Früchten.

Grundteig f. Windbeutel:

Zutaten:

150 gr. Mehl   75-150 gr. Butter
(200 " Butter   3. gr. Salz
1/4 Lt. Wasser od. Milch
4-5 Eier.

Zubereitung: Milch, Butter u. Salz in einen Topf geben u. aufkochen lassen. Sodann das Mehl dazu tun u. kräftig weiterrühren bis die Masse sich vom Topfe löst. Diesen Vorgang nennt man abbrennen. Sobald sich der Teig schön zum Kloß geformt hat nimmt man ihn vom Feuer u. rührt noch ein paar Minuten damit er etwas abkühlt

dann gibt man 1 Ei hinein u.
verrührt glatt dann das 2 te Ei, das
3 te u. 4 te. Aus diesem Brandteig
werden die Windbeutel gebacken
Man fettet ein Backblech (od. d. Butter)
u. setzt durch den Spritzbeutel geradezu
kl. Häufchen darauf. (Nicht zu nah zu-
sammen) da diese sehr aufgehen)
25 - 20. Min. bei Mittelhitze backen,
kurz vor dem Anrichten füllt man
sie mit Schlagsahne.

Grundrezepte für Mürbeteig:

Mürbeteig I.
250 gr. Mehl
125 " Butter
1 Ei
1 Löffel Milch od. Sahne
" " Wein od. Weinessig
1. Prise Salz als Treibmittel,
30 - 80 gr. Zucker

das abgeriebene Gelbe einer halben Zitrone

Mürbeteig od. Butterteig II.

250 gr. Mehl
125 " Butter
3 Eigelb
40 " Zucker
1 Prise Salz

Mürbeteig III.

250 gr. Mehl
200 " Butter
100 " Zucker
1 Prise Salz.

Zubereitung:
Man siebe das Mehl auf das Backbrett, gebe Salz Zucker Zitronenschale dazu, schneide die Butter in Stückchen, mache Mehl in die Mitte macht eine Vertiefung

u. dann das Ei hinein, Wein
od. Essig. Dann macht man alle
Zutaten mit einem Guß von Wasser
gut durcheinander. Sobald sich alles
bindet, beginnt man mit dem Kne-
ten des Teiges. Er wird rasch
u. kräftig aber mit leichter Hand
geknetet, bis er glatt u. geschmeidig
ist. Man formt ihn zu einer Kugel
u. läßt ihn 1/2 Stunde an kaltem Ort
ruhen. (sehr wichtig)
Bei Teigen mit viel Butter, Ei
überflüssig.

X. Nürnberger Lebkuchen in Springform.

Zutaten: 150 gr. Zucker
5 Eier
50 gr. geriebene Mandeln
1/2 Zitrone abgerieben
50 gr. Schwarzbrot.

30 gr. geriebene Schokolade.
1. Kaffeelöffel Zimt
1. Messerspitze Nelkenpulver
100 gr. Mehl. Etwas feingeschnittenes
Zitronat. Etwas Arak od. Rum
zum Befeuchten des Schwarzbrotes.

Zubereitung: Zucker, Eigelb u. Zitronenabgr. u. die geriebenen Mandeln
werden zuerst schaumig gerührt.
Dann wird das zerkrümelte Brot
schön gelb auf ein nicht gefettetes
Kuchenblech geröstet. Das selbe nachher fein zerstoßen u. mit Rum
befeuchtet u. mit dem Zimt, Schokolade, Nelkenpulver u. Arak mit zu
der schaumigen Masse gerührt.
dann, Mehl u. den steif geschlagenen
Eiweiß darunter gezogen u.
in die gut gefettete u. mit Semmelmehl ausgestreute Tortenform (z. B. mit

bei mäßiger Hitze gebacken.
Mit Zitronenglasur od. dünnen Apfel-
sinen Scheiben auch Pralinen
od. mit Puderzucker bestreut.
Torten sollen erst am nächsten
Tag gegessen werden.

Brotauflauf:

Zutaten:
80 gr. Butter
100 " Zucker
125 " Mandeln od. Nüsse
6 Brötchen
1/4 Ltr. Milch
4-5. Eier
Schale einer Zitrone.

Zubereitung:

Eine feuerfeste Form mit Butter
mit Weckmehl bestreuen. Die
Brötchen in dünne Scheiben
schneiden u. in Milch einweichen

N E 500 4 32

Vorher die Butter schaumig rühren
Zucker u. Eigelb dazu fügen dann
Brötchen ausdrücken u. zerkleinern
u. zu der gerührten Masse sowie die
geriebenen Mandeln (geschält)
das Eiweiß zu Schnee schlagen
dazu das geriebene einer Zitrone
u. in die Form einfüllen 45-60 M.
bei Mittelhitze backen. Die Man-
deln können auch wegbleiben

Grundrezept für Reisauflauf.

1/2 Pfd. Reis 1/2 Ltr. Milch
60 gr. Zucker
80 " Butter
3-5. Eier
100 gr. Sultaninen

Zubereitung: Eier u. Zucker
20 Minuten schaumig rühren,
dann den Reis dazu u. abge-
riebenen einer Z. schale beigeben

d. E. u. 2/3 mit Backpulver gemischten u. siebten Mehl (1/3 bleibt zurück) die flüssigen aber kühlen Butter beziehungsweise unter den Teig rühren dann das 1/3 Mehl dazu die Masse leicht auf dem Brett verarbeiten. Fingerdick ausrollen u. Plätzchen rund od. ausstechen. Mit dem Teigrädchen od. Messer kl. Würfelchen schneiden u. schwimmend im Fett backen. Mit Staubzucker bestreuen.

Blätterteig:

500 gr. Mehl
" " Ziehbutter od. Margarine
1/4 Lt. Wasser
1/2 Ei zum bestreichen.

Zubereitung:

Die Butter wird zu einem

N E 500 4 32

Mehl schwingen 4 mal gesiebt. Das
Mehl wird auf die Tischplatte gegeben
ben in die Mitte das Wasser,
u. ein. glatter Teig verarbeitet.
Dann formen einen Würfel
daraus auf bemehltem Tisch, mit
bemehltem Rollholz 1/2 cm. dick
ausrollen derselbe muß etwas
breiter sein das Butterstück sein
aber 3 X schlag. Dann die Butter
darauf legen u. den Teig ü-
berlegen Seiten darüber schlagen
u. die Ränder zusammen drücken,
dann muß der Teig 10 Min. am
kalten Ort ruhen. Dann wird
er ausgerollt auf bemehltem
Brett u. zwar mit dem Rollholz
nur nach einer Richtung v.
(sich weg) dann 3 fach zusammen
schlagen u. wieder kalt gestellt
u. zwar 3/4 Stunden. Dann wieder

ausrollen, wieder 3 fach zu-
sammen schlagen u. dann 1/2 Std.
ruhen. Dann wieder ausrollen
10 Min. ruhen lassen u. noch 2 x 10 Min.
ruhen lassen. Nun wird dieser
Teig 1/2 - 3/4 cm. dick ausgerollt u.
runde Blätter ausgestochen. Von
Von der Hälfte der runden Blätter
in der Mitte kl. runde Stückchen
ausdrücken ◎ für die Deckel die
Blätter am Rand mit Eigelb
bestreichen, dann die Ringe
daraufsetzen u. auch mit Eigelb
bestreichen. Ebenso die runden
Stückchen. Auf ein benäßtes
Blech setzen bei guter Mittel-
hitze backen. Nachdem sie
gebacken sind Kalbfrikassee-
auch, mit Geflügel füllen.
u. Deckel Kopfsalat reichen
dazu mit Zitronenscheiben gar-
niert.

Falscher Blätterteig:

100 gr. Mehl
" " Zuchbutter
" " Topfen weiß an Tuch.
Verarbeitung wie einen Blätterteig.

Einfacher Biskuittortenboden für gr. Torten.

250. gr. Staubzucker
125. " Kartoffelmehl
4. Eier
1. Prise Salz
Gelbes einer Zitrone
einer Orange.

Zubereitung:
Den feingesiebten Staubzucker mit den 4. Eigelben 1/2 Std. rühren, nach einer Seite.
Kartoffelmehl dazu (langsam/
Zitronenschalen. Das Eiweiß

mit der Prise Salz zu Schnee
schlagen u. unter die Masse
rühren in die mit geschmierte
Springform einfüllen bei
mäßiger Hitze langsam
0-0 Min. backen. Die Torte ist gar
wenn sie sich v. Rand löst.
Etwas abkühlen lassen
dann Ring vorsichtig entfernen
u. stürzen. Andern Tags schnei-
den u. füllen mit Buttercreme
(siehe 2 Tag) od. Früchte garnieren
Fruchtglasur. 1/2 Pd. Staubzucker
4. Eßlöffel Fruchtsaft glatt
rühren) –

x Nürnberger Brottorte:
die Torte durchschneiden mit
Sauerkirschen (in Rum ge-
tränkt) etwas Schlagsahne da-
zwischen u. den Tortenboden

belegen u. mit Zitronen-glasur
überziehen, dann mit Früchten
belegen und mit Buttercreme
bespritzen. In die Mitte noch Zi-
tronat würfeln u. Feigen mit
drücken u. belegen. Aus die-
ser Teigmasse macht man vom
Kl. süße Bissen in Papier-Kap-
seln setzen u. garnieren.

~~Nürnberger~~

Zitronencreme:

Zutaten:
1/2 Pfd. Zucker
4 Ei
6. Blatt Gelatine
Schale u. Saft einer Zitrone.

Zubereitung: Zucker u. Eigelb
Zitronensaft u. das Abgeriebene zum
schaumig rühren. Dann die [illegible]

kochen weißen Gelatine kalt darunter
rühren u. dann zuletzt den Eierschnee
dann auch E. in einem mit we-
nig Öl ausgepinselten Form gefüllt
u. kalt gestellt u. dann gestürzt, mit
Mandelstiften garniert.

Kleingebäck od. Buttergebäck

1. Pfd. Margarine
1 " Zucker
4. Eier
2 Gelben
1–1/2 Pfd. Mehl.

Zubereitung:

Die Butter mit dem Zucker schau-
mig die Eier dazugeben noch
eine 1/4 Stunde rühren dann nach u.
nach das Mehl. Dann den Teig
in 4 Teile teilen. Ein Teil aus-
rollen u. ausstechen.

den zweiten Teil mit etwas feinge-
mahlenen Mandeln mischen, ein Stück-
chen Würfelzucker gibt Spritzgebackenes.

Dann dem Bitterteil etwas Zucker zu-
setzen u. auswellen. Dann auf den
weißen Teig legen u. auswellen
mit dem Messer schneiden. Alles bei
mäßiger Hitze backen. Die aus ge-
stochenen Plätzchen kann man mit
Zuckerglasur überziehen, u. mit dem
Messer braune Schokoladeringe ziehen.
Bei großen Mürbe Teig kann man auch
Mandelmasse aufsetzen.

Biskuittorte: füllen u. garnieren:
Die Torte teilen mit gemahlenen
Mandeln u. Buttercreme füllen (etwas
Kuchen) Dann das zweite Tortenstück
darauf legen u. mit Schokoladengla-
sur überziehen, nach Belieben mit

Früchten u. Schlagsahne verzieren u. fein geriebenen Pistazien u. Pra-linen

Rote Apfelspeise!!

Zutaten: 1 1/2 Pfd. Äpfel od. Apfelringe
1/4 Pfd. Zucker Schale einer halben Zitrone
Saft einer ganzen Zitrone
Etwas Rum,
6 Blatt rote Gelatine:

Zubereitung: Äpfel mit Z.-schale ganz dick kochen, durch ein Sieb geben, dann Zucker, ein Eßlöffel Rum u. Z.-saft dazu u. alles noch einmal aufkochen u. in eine Glasschüssel tun u. kalt stellen am besten Tags zuvor bereiten (Vanilletunke dazu schmeckt gut!)

Pastetchen mit Blätterteig:

Den noch übrigen vorbereiteten Teig noch mal ausrollen, ein

nun verarbeiten 2 x 3 zusammen legen
u. 10 Minuten ruhen lassen dann
wieder auswellen u. 1/2 - 3/4 Std.
Zentimeter dick auswellen. ein-
wickeln.

Füllung:

2 Eßlöffel gute Butter u. 3 Eßlöffel
Mehl hell schwitzen u. mit der Fleisch-
brühe auffüllen (1 Tasse - 2. Mit Rahm
abschmecken u. Champignon u. etwas
Wurstfleischstückchen hinzufügen u. einfüllen.
Mit Zitronenscheiben garnieren, gut
heiß aufsetzen.

Zutaten zur Füllung:

Kalbszunge u. Hirn. Zartes Kalbfleisch,
Rippenstücke. Wird abgekocht u. Lorbeer-
blatt Zwiebeln u. Nelken 2 Pfeffer-
körner etwas Ingwer 3 - 4 Scheiben. Ein
Schuß + Weißwein, u. 1. Ei hart Einige
Kapern.

Mürbeteig I.

Mit Obst belegen mit Mirabellen Apfelsinen u. Bananen. Mit Obstkuchenguß.

Käsekuchen:

Boden: Siehe d. Mürbeteig.
Käse durch ein Sieb rühren etwas Zucker 4 Eigelb 1/4 Pfd. Butter ein Löffel Kartoffelmehl. gut glatt rühren u. dann den steifen Schnee (Zitronenschale) Aufs. d. Teig. Bei guter Mittelhitz. 3/4 Std. backen!! Zum Aufheben [illegible] warm [illegible] u. ein nasses Handtuch darüber tun.

Kalte Platten:

Heringsalat mit Kalter Majonnaise f. 4.-6. Personen Sal.

Zutaten:
1 1/2 Pfd. gekochte Kartoffel m. Schalen.

1. gut gewässerten Hering
2. Gurken
1/4 Pfd. Fleisch (Braten od. gekochtes Schw. fl.
1. Zwiebel, etwas Pfeffer.
2 Eßlöffel Oel mit etwas Essig
die Heringsmilch verrühren (durch Sieb)
1. Teelöffel Senf.
1. Prise (Salz) Zucker
1. Löffel Kapern
1. hartes Ei
1-2 Äpfel

Zubereitung:
Alle Zutaten in kl. Würfel schneiden dann gut mit dem Oel mischen u. einige Zeit durchziehen lassen. In einer Glasschale u. Porzellanplatte bergartig angerichtet od. in Bergform (auf der Platte), garniert mit Gurken, Eigelb, Eiweiß u. Petersilienblättern, Radieschen. Salz, Pfeffer

Salat Mayonnaise!

Zutaten: 1. Eigelb 1/4 Lt. gutes Oel.

etwas Essig, Zitronensaft, Salz u. Pfeffer

Zubereitung:
Das Eigelb gut mit dem Eiweiß gesprudelt in einer (Porzellanschüssel) mit wenigem heißen guten Essig (damit sich durch den Essig die Eigelben erwärmen) dann tropfenweise während der ersten 5 Minuten das Oel unter Umrühren beifügen, dann, wenn sie steif ist mit Salz u. wenig Zitronensaft würzen, Pfeffer auch beifügen.

Russischer Salat:

Zutaten: Ganz zarte Gemüse wie Bohnen, Karotten, Spargel, Erbsen, etwas Zellerie u. wenig gekochte Kartoffel. Etwas Häring 1 Zwiebel u. Gurken.

Zubereitungen: Alles kl. geschnitten

u. durch einander gemischt u. einige Zeit stehen lassen. Dann mit Butter Weizenmehl I. gemischt.

Essigtunke od. Sauce gerollt.

Zutaten:

1. hart gekochtes Ei
1. Zwiebel

einige Gurken
Oliven-Oel
Essig, Pfeffer, Salz, Petersilie
Schnittlauch u. einige Kräuter fein
Blumen-Kohl.

Zubereitung: Die festen Zutaten werden fein gehackt u. mit den übrigen Zutaten zum bis dick-flüssig angemacht. Und zwar, in einem Steintopf hält sie sich sehr lange. Zu Kalb-Kopf- auch zu kalten Fisch u. zu verschiedenartigen Salaten schmeckt diese Tunke ausgezeichnet.:

Kartoffelsalat mit Remouladen tunke:

Gleich große gute Kartoffeln werden nicht zu weich gekocht, dann erkalten lassen u. in Scheiben schneiden mit Salz, Pfeffer, Essig, Öl angemacht. Wenn Kartoffel sehr trocken sind kann man etwas Fleischbrühe dazu geben:

Remouladentunke:

Ist kalte Mayonnaise v. Gruppe I. mit folgenden Zutaten: Kl. Gurken geschnitten, Kapern, Schnittlauch, Petersilie, etwas Senf, ein hart gekochtes Ei, eine Messerspitze Zucker, etwas dicken Rahm

---

Selleriesalat m. Sahnentunke

(v. Russischen Jägertunke)

Sellerieknollen waschen in Salzwasser mit ~~Eigelb~~ zu geben mit etwas Milch weich kochen, ...

neuen spülen u. neuen kalt in
feine Streifen mit wenig Essig
u. Öl vermischt übergießt etwas
Ruhen.

Heringsbutter:

Zutaten: geschnittene Zwiebeln
Gurken Sardellen etwas Herings-
filet. Petersilie Schnittlauch
werden mit mit etwas Mayo-
näse vermischt. Die Butter
muß nach den Kräutern schmecken.

Kräuterbutter:

Zutaten: 100 gr. Butter od. Marg.
1. Eßlöffel Zitronensaft
1. Prise Salz etwas Senf.
feingehackte Petersilie
u. Schnittlauch.

Zubereitung:
Die schaumig gerührte Butter
mit den Zutaten mischen u. auf

schön geschnittenes Brot streichen.

Gefüllte Sardelleneier!

Zutaten: Eier
fein gehackte Sardellen oder
Hering, etwas Petersilie
Öl, Essig, Senf.

Zubereitung:
Man halbiert die gekochten Ei-
er der Länge nach nimmt das
Eigelb sorgfältig raus u.
rührt es mit den Zutaten
zu einem dicken Brei.
Diese dicke Masse wird in die
Eier gefüllt u. oben auf etwas
Mayonnaise!) gespritzt (od. mit
kl. Löffel. Auf einer Platte
mit Petersilie u. schönen
Salatblättchen hübsch anrichten
u. garnieren!

N E 500 4 32

Lachsbutter!

Schaumig gerührten Butter dazu ganz fein gewiegten Lachs etwas Paprika gut vermischen u. auf die Brote streichen mit einer Gabel oben auf Rillen ziehen (od. mit einer anderen Farbe Tupfen aufgespritzt.

Gänseleber-Eier!!

Die halbierten Eier der Länge nach teilen u. das Gelbe herausnehmen die Gänseleber (Dosenware) oder Leberpastete auch Leberwurst) wird mit etwas schaumig gerührter Butter schaumig vermischt u. in die Eierhälften gefüllt. Man ordnet die Eier auf einer schönen Platte mit Petersilie u. einigen Salatblätter u. drückt das Eigelb durch ein Sieb sorgfältig darüber.

Spinatbutter!

Schöne Salatblätter ohne Stiele sauber waschen u. abtropfen lassen durch die Maschine drehen 3x. Etwas Zitronensaft etwas Salz u. Pfeffer gut mischen u. mit schaumig gerührter Butter aufs Brot streichen

Kresseneier!

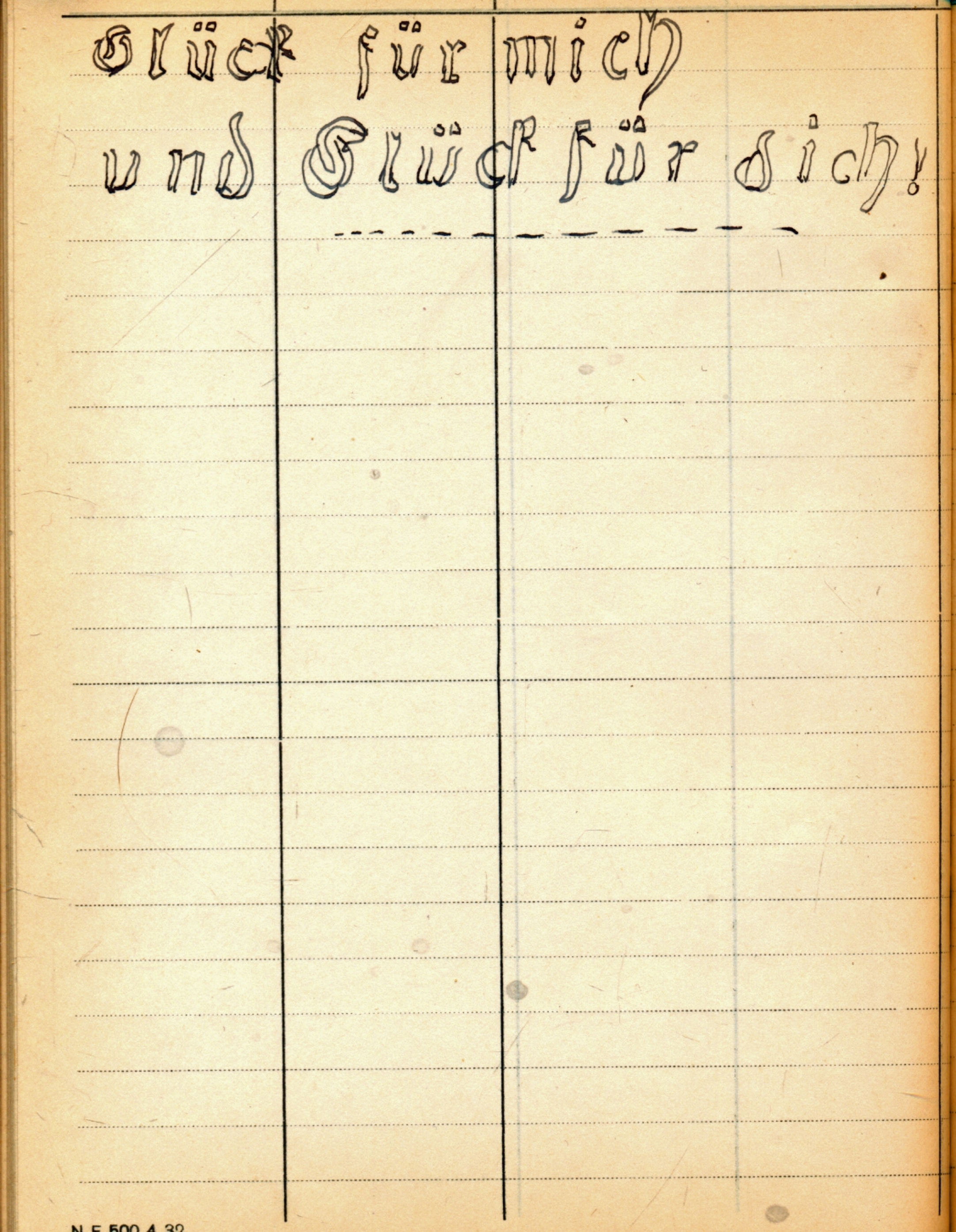
Die Eier halbieren das Gelbe herausnehmen dann die Kresse ganz fein schneiden u. mit etwas Mayonäse 1/. vermischen. Sodann in die Eierhälften einfüllen u. mit schmalen Lachsstreifen garnieren. Auf einer Platte schön anrichten. Radieschen u. Zitronenscheiben aufsetzen.

Sardellen[illegible] u. Butter:

Die gereinigten Sardellen od. Heringe fein geschnitten durch ein Sieb rühren (oder durch die Maschine) dann mit der schaumig gerührten Butter mischen u. auf Brotschnitten streichen.

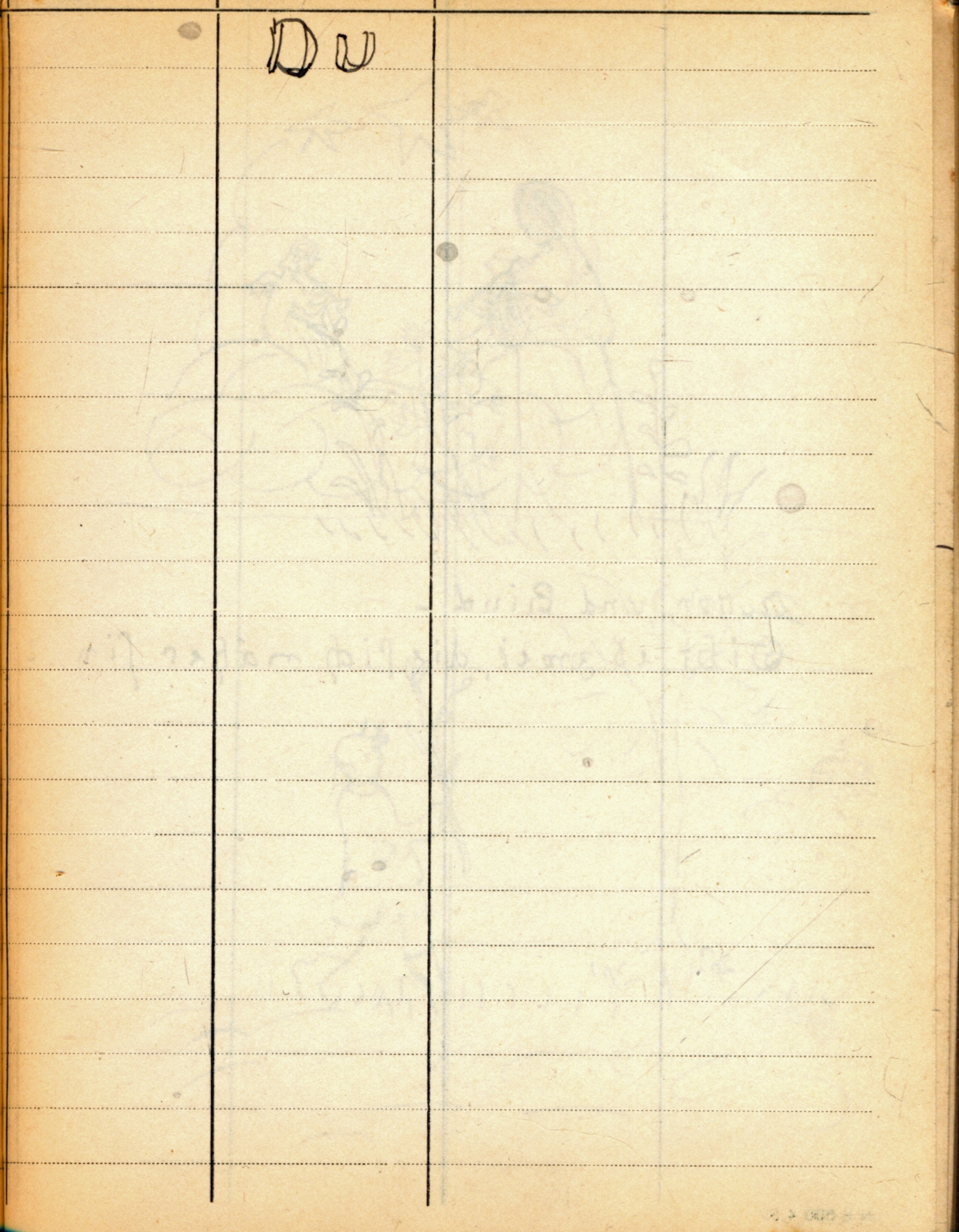
Russische Eier:

Die Eier halbieren u. das Gelbe herausnehmen dann auf eine Platte legen mit dem Gelben nach unten auf Salatblätter dann, schmal geschnittenen Speckstreifen über Kreuz auf die Eier u. in die Mitte etwas Mayonaise mit kleinen Gurken, dann Petersilie garnieren sowie etwas Meerrettich l. ausgeschnitten Spitzen od. auch [illegible].



Glück für mich
und Glück für dich!

N.E 500 4.32


Du



Mutter und Kind –
Gibt es zwei, die sich näher sind?



d. Einzug in d. d. Welt. [illegible] [illegible]
Es ist ein [illegible] Ritter. d. [illegible]. Geschah in der
Finstern der [illegible] [illegible] [illegible] – u.
[illegible] – [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]!
[illegible] – Zeichen für des [illegible] [illegible] [illegible]!
Licht der [illegible] [illegible] – [illegible] dein König
was ist ein König? [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] u. [illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]
[illegible] [illegible] [illegible] [illegible] [illegible]! [illegible]!
[illegible] [illegible]. [illegible] ist d. [illegible] [illegible] – [illegible] ist d.
M. [illegible], [illegible] [illegible] [illegible].

Jesus Christus ist der
beste Freund. Er hat stets
gut mit uns gemeint!!.